

POLYNESIA

CAKE MANGO E LIME

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

burro - morbido acqua FRUTTIDOR MANGO - frullato Lime grattugiato - 1/2

PREPARAZIONE

1000g Miscelare i primi tre ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a

375g media-bassa velocità.

Miscelare con l'aiuto di un spatola il FRUTTIDOR MANGO FRULLATO insaporito con la scorza di mezzo lime.

255g Depositare la pasta nello stampo riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180.

I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci. Una volta cotto, raffreddare e conservare in frigorifero.

BAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

acqua zucchero JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

500g Far bollire acqua e zucchero.

500g Una volta raffreddato aggiungere la JOYPASTE VANIGLIA e inzuppare 25g il cake.

Glassatura

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

PREPARAZIONE

Glassare il cake con COVERDECOR BIANCO sciolto a 50°C.

Composizione finale

Cospargere il fondo del cake con cocco rapè e decorare con una striscia di cioccolato Butterfly scura di Dobla e foglie d'oro.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE